

		品目名	説明文	写真
岐阜県	恵那市	夏秋トマト	恵那市の気候は昼夜の温度差があり、美味しいトマトができると評判です。 また、土作りにこだわっており、土壌診断に基づきミネラル分を補給することでバランスのとれた土壌環境を整え、栄養価の高いトマトとなっています。 「ぎふクリーン農業」を取得し、安全・安心はもちろん、一歩先の美味しさを目指して生産しています。	
岐阜県	恵那市	夏秋なす	夏季冷涼な気候を生かして栽培されるなすは、茄子紺鮮やかで美味しいことで好評を得ています。 「ぎふクリーン農業」を取得し、安全・安心はもちろん、一歩先の美味しさを目指して生産しています。	
岐阜県	恵那市	じねんじょ	年末の贈り物に人気の高いじねんじょは、12月から販売しています。 恵那市のじねんじょは、粘りが強く、上品な美味しさが好評です。	

		品目名	説明文	写真
岐阜県	恵那市	超特選恵那栗	恵那山の麓、地元栽培農家で土づくりから管理され、栽培条件、出荷条件をクリアできたくりだけが、恵那山の名を載いた「超特選恵那栗」と名づけられ、全てが契約出荷されます。	
岐阜県	恵那市	山岡細寒天・寒天料理	山岡町の天然細寒天は海藻の天草だけを原料とし、全国の生産量の80%を占めています。天然細寒天は、和菓子の原料として使われてきましたが、食物繊維が豊富で低カロリーであることから、近年は健康食品として注目され、山岡町でも、寒天懷石料理、寒天ゼリー、寒天ラーメン、寒天うどん、ところてん、寒天海苔巻き、刺身、五平餅、クールスカイ（つぶつぶの寒天入りドリンク飲料）など、様々な料理が提供されています。 明知鉄道－寒天列車（食堂車）、山岡駅からてんかん、道の駅おばあちゃん市・山岡、花白温泉などで販売・提供しています	
岐阜県	恵那市	へボ（蜂の子）料理	へボはクロスズメバチのことで、山里に住む人のタンパク源として貴重な食材でした。ごはんへへボを炊き込んだり、佃煮にしたりして食べるほか、へボの缶詰や、サプリメント、五平餅とへボを組み合わせた「へボ五平」もあります。 くしはらへボまつり（11月開催）で提供しています。	

		品目名	説明文	写真
岐阜県	恵那市	栗きんとん	栗きんとんは岐阜県東濃地方の代表的な銘菓で、くりを炊きあげてすり潰し、砂糖を加えて茶巾しぼりなどでくりの形にしぼったもので、ほくほくとした食感にほどよい甘みがあります。秋になると、全国からたくさんの和菓子ファンが栗きんとんを求めて訪れます。 恵那川上屋、恵那寿や、菓舗ひとつばたご、松浦軒本店、菊水堂などで販売・提供しています。店舗の詳細は恵那市観光協会ホームページをご覧ください。	